



the dishes in a combination of Japanese and Western-Style, Chinese “spring”

和洋中折衷コース 《春》

16,500円

《洋》

ホワイトアスパラガスとベーコン
温泉卵のOCEAN風

《和》

三河湾の恵み
昼セリの獲れたて鮮魚お造り盛り合わせ

《中》

山芋のすり流し蒸し
やわらか蝦夷鮑の鱧鱈あんかけ

《和》

篠島産しらすと桜海老のかき揚げ
旨塩出汁

《中》

大海老のあっさり炒め
春菊の翡翠ソース

《洋》

牛ロースのスモーク低温調理
山葵 岩塩 粒マスタード キャビアオリで

《和》

渥美半島の田舎蕎麦 薬味
美味あおさ海苔の出汁

《洋》

濃厚抹茶のショコラケーキ
フルーツとバニラアイスを添えて